

HANDOUT

Pembungkus makanan adalah pembungkus/wadah dari daun pisang yang digunakan untuk membungkus makanan. Biasanya dalam acara selamatan atau kenduri, pembungkus makanan dari daun pisang sebagai wadah atau pembungkus yang dimasukkan kedalam besek atau box. Daun pisang sering juga digunakan untuk pembungkus kue tradisional seperti kue Bugis, Lemper, Lopis, Mento, Jongkong Kopyor, dll. Selain pembungkus kue, bisa juga sebagai pembungkus Nasi Rames, Botok, Gadon, Pepes, dll.

DAUN sebagai pembungkus makanan merupakan teknik memasak yang tergolong tradisional. Daun dipercaya memberi aroma tersendiri bagi bahan makanan yang dibungkusnya.

Daun merupakan salah satu organ tumbuhan yang tumbuh dari batang. Umumnya berwarna hijau (mengandung klorofil) dan berfungsi sebagai penangkap energi dari cahaya matahari melalui fotosintesis. Di sini daun menjadi organ terpenting tumbuhan dalam melangsungkan hidupnya karena tumbuhan adalah organisme autotrof abligat.

Bentuk daun sangat beragam. Ada yang berupa helaian, tipis, atau tebal. Namun, daun yang sering dijumpai biasanya memiliki bentuk dasar bulat dengan variasi cuping menjari atau menjadi elips dan memanjang. Bentuk ekstremnya bisa meruncing panjang. Dari berbagai bentuk daun, ada beberapa yang bisa dijadikan pembungkus makanan.

Macam daun yang digunakan untuk membungkus:

1. Daun pisang

Zat lilin yang melapisinya membuat daun pisang dapat menampung hidangan berkuah kental. Daun pisang pun memberi aroma sedap pada masakan. Daun ini dipercaya sebagai pembungkus alami yang serbaguna dan relatif mudah ditemukan. Daun pisang dapat digunakan untuk pembungkus beberapa jenis makanan, seperti lempeng, tempe, nagasari, dan nasi bakar. Daun pisang akan semakin kuat dan elastis jika terlebih dahulu dipanaskan di atas api kecil atau dijemur, sehingga menjadi layu. Daun pisang yang cocok untuk membungkus makanan, adalah daun pisang raja, daun pisang batu, dan daun pisang kapok.

2. Daun Jati

Umumnya besar, bulat telur terbalik, dan berhadapan dengan tangkai yang sangat pendek. Daun pada anaknya pohon berukuran besar sekitar 60-70 cm x 80-100 cm. Sedangkan pada pohon tua menyusut menjadi sekitar 15x20 cm. Berbulu halus dan mempunyai rambut kelenjar di permukaan bawahnya. Daun yang muda berwarna kemerahan dan mengeluarkan getah berwarna merah darah apabila diremas. Ranting yang muda berpenampang segi empat dan berbonggol pada buku-bukunya.

Daun jati dapat dimanfaatkan menjadi pembungkus makanan seperti nasi bakar dan nasi jambang. Makanan yang dibungkus dengan daun jati akan terasa nikmat, wangi, dan tahan lama. Daun jati yang digunakan sebagai pembungkus makanan adalah daun yang masih muda karena lebih ulet dan tidak mudah robek.

3. Daun kelapa (janur)

Daun kelapa yang paling baik digunakan adalah daun kelapa yang masih muda. Untuk menjaga kesegarannya, daun kelapa muda ini dapat disimpan di tempat yang sejuk selama di tempat yang sejuk selama sehari. Contoh makanan yang dapat dibungkus dengan daun kelapa adalah clorot, ketupat, dan legondo (makanan khas Jogja).

4. Daun Mangkokan

Daun mangkok di Indonesia sangat familiar karena bentuknya seperti mangkok. Daun mangkokan ini biasa digunakan untuk menyegarkan aroma anyir pada bahan masakan seperti ikan atau otak sapi.

Cara penggunaannya adalah dengan mengiris tipis-tipis kemudian mencampurkannya dengan masakan. Atau jika mau, daun bisa dicampur dengan bahan lain yang langsung dimakan tanpa dimasak terlebih dahulu. Misalnya, dibuat pecel.

Selain itu, daun mangkokan ini sering pula dijadikan tempat makanan seperti bubur sagu, pepes, dan pecel sayur. Gunakan daun mangkok yang masih muda, berwarna hijau segar, dan urat daun terlihat jelas agar dapat memberi aroma yang khas dan menghilangkan bau amis.

5. Daun jambu

Selain berkhasiat sebagai antidiare, anti-inflamasi, antimutagenik, antimikroba, dan analgesik, daun jambu juga bisa digunakan untuk membungkus makanan. Pilihlah daun jambu yang sudah tua dan baru dipetik agar warna makanan menjadi bagus. Makanan yang biasa dibungkus dengan daun jambu adalah tape ketan, makanan khas dari daerah Kuningan, Jawa Barat.

6. Daun klobot (pembungkus jagung)

Pembungkus jagung ini juga bisa dimanfaatkan untuk membungkus makanan. Makanan yang dibungkus dengan pembungkus jagung ini adalah angling, bitik, dan wajik.

7. Daun talas

Daun talas mempunyai bentuk seperti perisai besar. Sangat cocok digunakan untuk membungkus makanan. Pilihlah daun talas yang sudah tua dan memiliki diameter panjang 15-20 cm agar makanan yang dibungkus tidak mudah tumpah.

8. Daun pandan

Pandan adalah jenis tumbuhan monokotil dari famili pandanaceae yang memiliki daun beraroma wangi. Daun pandan memiliki ciri daun yang memanjang seperti daun palem dan tersusun secara roset yang rapat. Panjangnya dapat mencapai 60 cm. Bahkan beberapa varietas memiliki tepi daun yang bergerigi. Daun pandan sering digunakan dalam pembuatan kue dan pewarna makanan. Selain itu, daun pandan juga bisa digunakan untuk membungkus makanan seperti lupis dan ketupat. Daun pandan yang baik berjenis besar dan lebar.

a. Bahan – bahan yang digunakan

- ☐ Daun pisang batu/pisang raja/pisang kepok
- ☐ Daun pandan

b. Alat-alat yang digunakan

- ☐ Pisau
- ☐ Gunting
- ☐ Tusuk gigi/lidi/semat (biting) dari bambu
- ☐ Stepler dan isinya
- ☐ Penggaris
- ☐ Pinsil

c. Macam – macam bentuk pembungkus dan tempat makanan

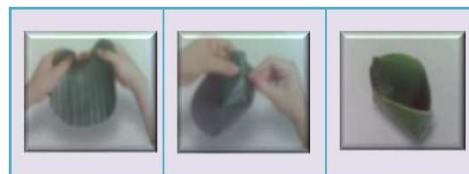
- 1) **Tempelang**,. banyak digunakan sebagai wadah ketan, nasi uduk atau nasi gurih yang dilengkapi dengan ayam yang disuwir-suwir. Bungkusannya tidak disemat atau hanya dilipat-lipat saja.



- 2) **Sudi**, bentuknya bulat dengan bagian tengah berkerucut. Digunakan sebagai wadah makanan tidak berkuah/kering atau tempat kue tradisional. Hidangan seperti mi goreng, sambal



- 3) **Takir**, bentuknya mirip mangkuk dan digunakan untuk makanan yang sedikit berkuah atau lembek. Pada acara kenduri, takir digunakan sebagai wadah jajanan, misalnya tempat bubur merah putih, rujak ulek atau kolak oisang. Dapat juga dipakai sebagai wadah makanan yang dikukus, seperti gadon atau jejongko.



- 4) **Tum**, adalah bungkus dari daun pisang yang disemat dengan lidi pada ujung lipatan daun, setelah kedua ujung daun dilipat ke atas, sehingga saling bertumpu ke bagian kanan dan kiri daun. Fungsinya untuk membungkus makanan yang mengandung cairan dan dikukus, seperti kue cara gesing, kue mendut, dan pais kopyor. Ada juga yang tidak perlu dikukus, seperti gado-gado, pecel dan nasi rames.



- 5) **Pincuk**, bentuknya mirip segitiga bisa berdiri. Umumnya dipakai untuk tempat sate, nasi liwet atau rujak ulek



- 6) **Sumpil**, adalah bungkus dari daun pisang berbentuk segitiga. Fungsinya untuk membungkus makanan hingga rapat. Dapat disemat dengan lidi atau daun ujung pisang hanya diselipkan saja. Bungkus berbentuk sumpil ini biasanya digunakan untuk bungkus tempe, lupis ketan atau lepet singkong



- 7) **Samir**, yaitu daun pisang yang dipotong bulat oval, persegi, dan lain-lain untuk alas piring atau tampah. Karena daun pisang sifatnya mudah layu, sebaiknya simpan daun pisang pada tempat yang lembab agar tetap segar. Sebelumnya, masukkan daun pisang ke dalam plastik, lalu perciki dengan air. Simpan dalam lemari pendingin. Jika daun pisang sudah dibentuk seperti takir, sudi, atau untuk hiasan, rendam dalam air dan simpan dalam lemari pendingin. Ini akan membuat warna daun pisang tetap segar.



- 8) **Pasung**, yaitu bentuk seperti terompet, ujungnya runcing pangkalnya lebar dan bulat. Bungkus ini untuk kue-kue yang berasal dari adonan pasta atau adonan cair



- 9) **Lemper**, bentuknya empat persegi, rapat ditengah ada telinganya dari sisa bungkusan. Bungkusan ini khusus untuk pembungkus lempur.



- 11) **Lontong**, bentuknya bulat panjang/silinder ada telinga dari sisa bungkusan. Bungkusan ini bisa untuk lontong, arem-arem atau lopis



- 12) **Pinjung**, Biasanya digunakan utk membungkus penganan atau kue



- 14) **Bungkusan kue pisang**, bentuknya seperti bantal ada lipatan sisa pembungkus yang Diletakan dibagian bawah. Biasanya untuk membungkus kue pisang, nagasari, kue unti.

